



2012年5月

論説

世界を変える食

食の権利は、次回のスローフード国際会議の主題です。会議文書が50以上の言語に訳されるという事実に注目

サローネ・デル・グストとテッラ・マードレ開催日（10月25-29日）同日、トリノではスローフード国際会議も行われます。今回初めて、会議書はスローフード協会のある多くの国々の中で、50以上もの言語に翻訳されます。会員、支部、コミュニティーに広めていくことはもちろん、各メディア、政治・文化機関や、食品、環境保護、共通福祉、基本的権利などの前線で活動する団体にも配信されることでしょう。

会議文書を一般公開する意図は、事前に世界的な大討論会を効果的に導き、多様性のおかげでスローフードやテッラ・マードレのネットワークが持つ大きな可能性を刺激することにあります。多様性は統治するものではなく愛するものです。そしてアイデアの共有は自由の証しです。それゆえ団結と多様性はともに歩み、発展していくことができるのです。このため、会議書の内容を掘り下げ、異なる文化圏でも理解しやすいよう編集に努めました。支部やコミュニティーの今後の取り組みそのものが、この文書をさらに豊かにするでしょう。

最初は、単なる魅力的なひらめきにしか見えないようなレベルから出発し、時間と共に確信として分かち合うようになりました。食が中心であること。それは新たな政治、経済、社会のための特別な出発点です。この確信は、スローフードやテッラ・マードレのネットワーク内だけのものではなく、何百万もの人々の高まる自覚により、世界各地で機が熟しました。

私たちが主張したい食が中心というテーマは、食の権利が人類だけでなく地球上の全ての生命を保障するための基本的権利であるという信念を示唆しています。かつて奴隷制廃止のために闘ったように、食の権利と飢餓根絶のために、私たちは闘わなければなりません。もはやためらう時間はないのです。

食を中心に据えるということは、現に、土壌の肥沃さや空気や水の健全の保護のため、風景や生物多様性の保全のため、私たちの健康を守り、知識、記憶を受け継ぐため、そして最終的には喜び、団欒、饗宴、共有に達するための機会なのです。食が私たちに与えてくれる全ての機会は、大地への回帰、無駄との闘い、地域経済の構築と恒久的な教育という方向に向かわなければ、無駄なものになってしまいます。普遍的な食の権利を繰り返し主張します。

間もなく会議書は、皆さんにも閲覧可能になります。そして、スローフード支部やテッラ・マードレのコミュニティーのある世界各地で、ミーティングや会議などが開催されることにより、この会議書に関する討論が活発になることでしょう。この素晴らしい豊かさが、私たち全員に、夢を見続けるエネルギーを与えてくれるよう願っています。

国際スローフード会長
カルロ・ペトリーニ

ここをクリックしてサローネ・デル・グストとテッラ・マードレ2012について調べる！
http://content.slowfood.it/upload/2012/C27451720c7442795Fgm608C743A/files/doc_congr_jpn.pdf

会議書と要約を読むにはこちらをクリック：
http://content.slowfood.it/upload/2012/C27451720c7442795Fgm608C743A/files/ex_sum_jpn.pdf

スローな物語

ビデオ：新しいサローネ・デル・グストとテッラ・マードレを
こっそり観察！

イベント紹介ビデオを見て、たくさんのニュースをチェックしてください！全大陸の食の多様性について語られる、見逃せない機会となるでしょう

Ea(s)t Africa

ナイロビからカンパラまで、東アフリカのスローフードとテッラ・マードレのプロジェクトに出会う旅

3月28日から4月6日まで、国際スローフード会長のカルロ・ペトリーニは、ケニアからウガンダへの旅へと乗り出しました。旅の日程は、公の会議やニカ国の大学での会見を行う事だけでなく、特にスローフードとテッラ・マードレのネットワークの多くの地元の現実を目にする事でした。菜園、プレシディオ、食のコミュニティーと東アフリカのこの地域を盛り上げる多くの支部のうち、ケニアではLare、Getche、ポコット地区を通して、ナイロビからナクルまで、ウガンダではカンパラ、ルウェロ、ムコノを通るために赤道も越えました。今回の旅で多くの人々、この地域のスローフードの誇り高きスポークスマン達に出会いました。

訪問の旅は、特別なガイドグループ（現在国内プロジェクトの責任者として活躍する、食科学大学のケニア人卒業生7人）と共にケニアから開始。面会密度の高いスケジュールでした。菜園からプレシディオ、支部長との会談から団体組織での講演会（その中にはイタリア文化会館ナイロビでの講演会やEgerton大学訪問など）がありました。

とりわけ注目すべきは、アフリカ25カ国で展開中のスローフードの壮大なプロジェクトである菜園の訪問。ケニアでは約200に拡大、頑丈で多彩な、価値あるネットワークとなりました。ナイロビから車で一時間、最初の目的地はWangigeの共同菜園。国内全土から集まる農家のための教育拠点でもあります。続いて一団はギルギルに移り、セブンスデー・アドベンチスト教会の管轄内にある孤児院、Fiwagohの学校菜園では、そこに暮らす約200人の子供たちに農業を推進し教育しています。一行は、Galip Litey（ポコット地区の西側）の小学校、Elburgonの丘にある

Michindaの小学校訪問へと続きました。2005年に誕生したプロジェクトは、スローフードにより出資された最初の菜園のうちの一つです。2004年からテッラ・マードレのケニア代表で、現在はケニアの活動を盛り上げるサミュエル・ムフニュの着手のおかげです。この菜園は国内レベルでの最良のスクール・ガーデンとして表彰され、400人の卒業生のうち50人はプロジェクトにボランティアとして所属しながら菜園の栽培をしています。

菜園だけではありません。ケニアでは実際、5つものプレシディオが活躍しています。マウの山の森林近くのLareでは、プレシディオの地元のカボチャ訪問となりました。(link to: http://www.fondazioneSlowFood.it/pagine/ita/presidi/dettaglio_presidi.lasso?id=454&-nz=113&-tp=)。コミュニティの歓迎はこの上なく温かく、国境付近の畑を散歩しながら農業と生物多様性についての議論も設けられ、カボチャの耕作や種の選別、おろして乾燥させたカボチャの美味な小麦粉を作るための製粉作業のデモンストレーションなども行われました。このコミュニティにおける重要な役割は、女性にあります。彼女達は小さなレストランも運営しており、一団はそこで、この訪問中で最良のランチを頂くことができました。

さらに北のTarsoiでは、プレシディオの灰のヨーグルトを生産するポコット (Pokot) のコミュニティが、スローフードの一団を伝統衣装と舞踏、歌で歓迎しました。お祭りの際、滋養に富む昼食、ヨーグルト生産のデモンストレーションや愛情あふれる素晴らしい催し物の途中で、ペトリーニは、ビルバオにおけるEU出資の国際イベントに向かう際にパリに移住した二人の羊飼い、Grace KapserumとAmbrose Kakukoに小さな贈り物 (スーツケース二つ) を渡しました。

ケニアを去る時が来ました。ウガンダに到着するため、一団は壮大なエルゴン山を周遊しマラバの街近郊の国境を超えました。今回のガイドはフレディ、テッラ・マードレ代表権支部長のフレデリック・ワブシマ (Fredrick Wabusima) でした。

派遣団を待って、ウガンダで最初の、そして初のロブスタコーヒーの新プレシディオの公式な発足が行われました。ルウェロ地区のロブスタコーヒーの古代品種。ウガンダでは、政府が伝統品種よりも生産性の高い商業種への切り替え支援を推し進めているにもかかわらず、多くの栽培者は、病気に対しての耐久性が高くとても美味しい古代品種を保存しています。コーヒーは伝統的な手法で準備されます。儀式的製法でなされる、二つの石を用いたコーヒー豆の精製、鉄のフライパンでの前炒り、テラコッタの鍋での焙煎、臼での粉碎作業があります。

もちろん菜園訪問もはずせません。一団はツアー第一目的地として、ムバレ近くBupotoのSt.Stephen高校 (地元の生物多様性の展示会を開催) を、その後Bunanimiの幼稚園 (この地域の貧困階層を受け入れる公立の学校で、それだけでも大変です) を訪れました。東アフリカの旅最終日もカンパラ近郊のムコノとカユンガ地区の学校菜園に捧げられました。ウガンダのナショナルカラー、黄色と赤の制服に身を包んだ子ども達の一団がイタリア人を歓迎しました。お祭りはフルーツとジュースパーティーというシンプルなもの、ウガンダにおける味の教育プロジェクトの一周年記念でもあり、地元の新鮮なフルーツの消費を促進するためのお祭りにプロジェクト推進者、子どもたちとその家族も参加しました。ムコノには大きな同盟支部、Dembeケータリンググループもいます。ウガンダの中心地区で子どもたちにウガンダ料理の秘密を教える、テッラ・マードレの料理人グループです。

スローフードのネットワークとつながる人々の豊かで素晴らしい多様性の中、この二つの国にまたがる旅で、テッラ・マードレの役割は協会発展の中心にあり、今までのアフリカ訪問の中でも最も重要な旅となりました。魅力的でとりわけ教育的であったこの旅はまた、ケニアとウガンダの共会員達に、彼らの土地における取り組みを称賛し、感謝するものとなりました。

カルロ・ボリオッティ
c.boqliotti@slowfood.it

フランチェスコ・インパッロメーニ

f.impallomeni@slowfood.it

アフリカに1000の菜園をのネットワークを支援！こちらをクリック ([linkto: http://www.slowfood.com/donate/donate_ita.lasso](http://www.slowfood.com/donate/donate_ita.lasso))してあなたの寄付を送る

希少な出会い

古代料理の伝統と北部インドKhasiの先住民の心地よい笑顔が、食科学大学の生徒のビデオに

2011年、食科学大学（イタリア、ポツレンツォ）の研修旅行の一つとして、Khasiの先住民の古代文化を学ぶため、数名の生徒達が北東インドのメーガーラヤの森を訪れました。生徒達は、このはるか彼方の地域のコミュニティーの食の伝統と歓待をおさめる短いドキュメンタリーを作ることに決めました。

“発展により私たちの起源をしばしば忘れさせてしまうこの世界において、このコミュニティーでは彼らの伝統的な生活を維持するために闘っています。”と、ドキュメンタリーの制作者で食科学大学の生徒のアントニオ・バラッソネは言います。“私たちをもてなしてくれた時、彼らの文化と食の伝統、医学治療としてや栄養源として利用できる地元の植物の彼らの知識、彼らの誇りと強いアイデンティティーを目の当たりにしました。また、これほど孤立した場所、隔離されたこんなに小さな村にまで、グローバリゼーションが着実に進んでいるということがわかりました。私たちが訪問した村の一つ、Khasiの人々に、彼らのことを忘れない様、そして彼らの物語を語り、彼らの存在を伝えるよう頼まれました。私たちの経験を共有しそれをこのビデオと共に伝えることは、約束を果たす第一歩です。”

食科学大学に関する情報はこちらをクリック：

www.unisg.it

ドキュメンタリーを見るにはこちらをクリック

頭のための食べ物

万人の解放（資本と商品）

“Land grabbing”の著者、ドキュメンタリー映画“Mare chiuso（閉ざされた海）”の制作者ステファノ・リベルティ（Stefano Liberti）氏へのインタビュー

出版社minimum faxよりイタリアで出版された著作、**ランド・グラビング（Land grabbing/土地収奪）**内で、若きジャーナリスト、ステファノ・リベルティ氏は、FAO（国連食糧農業機関）の静寂に包まれた会場からエチオピアの高地、シカゴの株式市場からブラジルのマットグロッソ・ド・スルまで、この劇的な現象の完全な絵を織りなす場所へと私たちを連れていきます。

ここ数カ月、リベルティ氏は**アンドレア・セグレ氏**とともにドキュメンタリー映画**Mare chiuso（閉ざされた海）**も制作し、2009年から2010年にかけてイタリアで実行された移民撃退劇を描写。何百人もの移民達がイタリア軍により海上で捕らえられリビアに強制送還されました。映画内では移民本人が、彼らの信じられない波乱を語ります。

あなたの著書**ランド・グラビング**の中で詳細に描かれているように、商品と資本はたとえ地元住民の権利を踏みにじろうとも、問題なく出回っています。一方、映画**Mare chiuso**で見られるように、人間の移動は社会に順応できない現象として扱われています。この矛

盾に対してどう考えますか？

事実、私たちは信じられない逆説に遭遇しています。ヨーロッパは曖昧な立場で、通商観点からするとオープンな態度を維持していますが、移民に関しては対照的に、とても代価の高い非効率な措置を採用しているのです！2009年から、壮大な移動手段で多数の移民がイタリアに向けて横断してきましたが、その途中、多くの人々が海上で捕らえられてしまいました。彼らの国籍は様々ですが、多くは戦争地域から逃れてきた人々ですが、避難場所を要求することができませんでした。

あなたの著書、ランド・グラビング（土地収奪）について話しましょう。この現象をやはり“21世紀の植民地政策”と定義して良いでしょうか？あなたの著作の中では、地元政府の責任についても強調していますが。

植民地政策の終焉に際し、その傷跡として、植民地の支配者側による商業的な交換操作をもたらしました。現在では植民地時代の様に、略奪のメカニズムとしてランド・グラビング（海外企業の不平等な投資による土地収奪）という現象が存続しています。ただし今日では、政治的ポジションを強化するために不公正な契約を甘受し、黙認しながら共犯をおおる地元政府に責任があります。

あなたの考え方によると、この現象を食い止めるために、民間企業や国際機関はどのような役割をはたせるとお考えですか？

FAO や世界銀行の様な主要な国際機関は初め、海外の土地獲得を支持する態度でした。農業分野における投資的チャンスとみなしていたのです。その分野における投資が非常に必要であったという事も忘れないでください。しかし今では、あまり効果的ではない運営法規制を適用して、それにブレーキをかけて再調整しようとしています。

問題は、同じ組織団体が相容れない文化モデルを支援しているという事実が発端となっています。一方では、小規模農家と大地との相互関係と何世紀もの間伝承されてきた知識に基づく農村社会があるのに対し、他方では土地を商品とみなし、耕地集中、化学処理、単作を元にした産業モデルがあります。

この状況に介入するのは、民間企業には難しいのです。もちろん、セネガルのFanayeのエピソードに見られるような小さな希望の光はあります。市民の動員により、生まれつつあったプロジェクトを阻止したのです。しかしそれは、小さな抵抗活動に過ぎません。多くの国々では、抑圧により恐怖心をおおり、どのような活動も取り押さえられてしまいます。それに、直接被害を被っている人々は、田舎の方の人々で、往々にしてあまり組織的ではありません。

欧州では民間人個人はどのように介入していけるのでしょうか？投資にもっと注意を払わなければなりませんか？

民間人個人では、彼らの投資を運営する人に対してより透明性を要求することができます。極めて複雑な分野です。より自覚を持った投資選択のために、厳密な基準と独立した調査が必要になります。例えば北ヨーロッパでは、状況は悲劇的です。多くの年金基金が肥沃な土地への投資に関与している事が表面化しました。

私たちの日常の消費を、地元の生産物支援に移行することで、ランド・グラビングに対してノーと言う事は可能でしょうか？

もちろん、それはとても重要なことです。民間人個人として、短い流通経路を通る新鮮で季節の生産物を優先的に購入することにより、自覚ある消費の習慣を身につけることができます。ただ個人の倫理と集団の取り組みを区別しなければなりません。世界的な真の変化をもたらすためには、もっと集団の取り組みにシフトさせる事が重要だと思います。政策として、補助金と抑止策による規制的取り組みを行わなければなりません。真の変化をもたらすには、早急で効果的な公的介入が必要です。

スローフードはランド・グラビングへの反対キャンペーンを振興しています。サイトを訪問する。

www.slowfood.com [linkto www.slowfood.com/international/food-for-thought/slow-themes/79846]

もっと知るには：

ランド・グラビング (minimum fax社, 2011) [linkto http://www.minimumfax.com/libri/scheda_libro/500]

Mare chiuso (2012) [linkto: <http://www.zalab.org/newsite/en/documentari/mare-chiuso/>]

ドキュメンタリー映画、Mare chiusoの予告篇を見る（英語字幕）

```
<iframe src="http://player.vimeo.com/video/37104838" width="500" height="281"
frameborder="0" webkitAllowFullScreen mozallowfullscreen
allowFullScreen></iframe>
```

今月のレシピ

米粉とバナナのフリッテッラ

シエラレオーネの名物料理と材料について語るスローフードの新刊から、シエラレオーネのお菓子レシピを紹介

甘いもの、塩味のものとフリッテッラ（揚げ菓子）は、ローマ帝国時代のフリッテッラからインドのパコラ、日本の天ぷらやイギリスのリンゴの揚げ菓子、アメリカのタマネギリングフライまで、世界中で何世紀も愛されています。西アフリカでも御多分にもれず人気の揚げ菓子は、バナナ、とうもろこし、またはパイナップルで作られます。

熟したバナナと米粉で作るこの甘いフリッテッラのレシピは、アカラ (akara) という名前で知られるシエラレオーネのお菓子です。From Earth to Table (地球から食卓へ) という新刊が、地元の生産物とその利用法を活かすため、スローフード基金から最近出版されました。茹でて、または粉にして調理する、米はシエラレオーネの多くの伝統料理に欠かせない食材です。しかしながら、内戦と低価格な輸入製品のため、その生産は危機を迎えています。マングローブの米は生産性と病気への耐性の高い西アフリカの地元品種のうちの一つで、海岸部で塩分を含む水で栽培されます。

シエラレオーネ : From Earth to Table 野菜、穀物、地元の調味料を基本としたその他多くのレシピを紹介—英語またはフランス語でダウンロードするにはこちら

http://www.slowfoodfoundation.org/pagine/eng/pubblicazioni/pubblicazioni.lasos?id_pg=27

米粉とバナナのフリッテッレ（米のアカラ）

材料

熟したバナナ（皮をむいたもの）	4本
米粉	160g
砂糖	100g
ぬるま湯	
揚げ油	

ボウルでバナナを均質になめらかなマッシュポテト状になるまでつぶします。木のスプーンでそれを混ぜながら、あまり液体状になり過ぎないように、適度な水分を保つため、ぬるま湯と米粉を交互に少量ずつ加えます。丁寧にかき混ぜ、スプーンをひっくり返した時にゆっくりと落ちる程の固さにします。約15分冷まします。フライパンで油を温め、フリットを互いに適度なスペースが残るように油の中に落としていきます。きつね色になるまで揚げます。揚げあがったら、クッキングペーパーで余分な油を落とします。

粉砂糖とシナモンを軽く振りかける、もしくは少量のハチミツやココナッツのジェラートを添えて、フリットを温かいうちに召し上がれ。